

Betriebsrestaurant Agentur für Arbeit Aachen

Speiseplan vom 21. bis 25.10.2024

Montag

Tagessuppe

Menü I

Kohlroulade (a,g,j,k,m,n) mit Speck-Zwiebel-Soße (k,m,n) dazu Petersilienkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Spaghetti (a,g,k) mit fruchtiger Tomaten-Gemüse-Soße (k,m,n)

Dienstag

Tagessuppe

Menü I

Putengulasch (k,m,n) in pikanter Champignonsoße (k,m,n) dazu Pasta (a,g,k) und Salat

Menü II vegetarisch

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (g,k,m) mit Käsesoße (k)

Mittwoch

Tagessuppe

Menü I

Kassler (1,5) mit herzhafter Bratensoße (k,m,n) dazu Kartoffelpüree (k) und Sauerkraut

Menü II vegetarisch

Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Pilzen (k,m)

Donnerstag

Tagessuppe

Menü I

Rinderroulade (1,5,g,j,k,m,n) mit Kartoffelklößen (1,5) und Rotkohl (6)

Menü II vegetarisch

Grünkohl-Kartoffel-Gemüse (k,m) mit vegetarischer Bratwurst (g)

Freitag

Menü I

Gebackenes Fischfilet mit Kräutersoße (a,g,k,m,n) dazu Butterkartoffeln (k) und Salat

Menü II vegetarisch

Winterlicher Gemüse Eintopf (k,m,n) mit Mettwurstscheiben (1,5)
dazu Brötchen (a,b,c,d,e)

Änderungen vorbehalten!

Trotz sorgfältiger Deklaration der Allergene, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel 6) Süßungsmittel

7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere

